

# 摂食及び嚥下に関する基礎研修 楽しく（美味しく）安全な食事の提供に向けて

要介護高齢者において、食事は大きな楽しみの一つです。しかし、口腔機能の低下により、美味しく食事を取ることが難しくなるだけでなく、時には誤嚥を起こすなど、生命におけるリスクを高めてしまうこともあります。

楽しく（美味しく）安全な食事をするためには、食事の本質的な理解のもと、アセスメントから実際の支援に至るまで、摂食・嚥下に関する知識・技術を習得することが必要不可欠です。

そこで、食事の意義、摂食及び嚥下、食事介護（姿勢、用具の活用、スプーンテクニック）、アセスメント、支援技術、口腔ケア、口腔機能向上について網羅し、事例等も含めた理解が深まるカリキュラムに致しました。

是非この機会に本研修をご受講いただき、利用者の楽しく（美味しく）安全な食事の提供に結び付けて頂くことを願っております。

**10/28 10:00~16:30 受講費11,000円（税込）**

	内容	項目
①	食事の意義	② 摂食嚥下支援を取り巻く環境 ②食事支援の課題
②	摂食嚥下の基本事項	③ 基本の解剖学 ②摂食嚥下のプロセス
③	主な誤嚥のリスク要因とその対処方法	①摂食具の不適合とその対処（含スプーンテクニック） ②姿勢不良とその対処 ③食塊形成困難とその対処（含食形態・トロミの考え方）
④	施設でできる嚥下障害のスクリーニング検査	⑤ 各種評価方法 ②非VF系フローチャート
⑤	口腔機能向上のためのトレーニング	⑥ 食べ物を用いない基礎訓練の方法
⑥	口腔ケアの重要性とその方法	⑦ 口腔ケアの重要性 ②口腔ケアの方法
⑦	事例紹介	①脳卒中 ②認知症 ③その他

講師 佐藤 彰紘（作業療法士、目白大学専任講師）

山梨大学大学院医学工学総合教育部卒業（医科学修士）。日本摂食嚥下リハビリテーション学会会員。山梨在住時に歯科医師や言語聴覚士、管理栄養士らとともに「摂食嚥下さぼーとやまなし」の発起人として、研修会の企画・実施、近隣施設への訪問指導などを行う。現在は、摂食嚥下リハビリに関する種々研修会で講師を務めるとともに、現場では、「介護スタッフが現場で行える摂食嚥下リハビリ」をモットーに指導を行い、肺炎での入院者数を1/3まで減らすことにも成功している。

**【受講者の声】 ●講義すべてが具体的で現場での対応に生かせる力強い内容だった ●根拠を知らずに食事介助にかかわることはQOLを下げてしまう恐れがあることがよくわかった ●嚥下・誤嚥のメカニズムがよく理解できた ●実際の施設での実践事例がとても参考になった ●食事の際の姿勢がとても大切だとわかった ●誤嚥を起こさないスプーンテクニックはめっちゃくちゃ参考になった ●胃ろうに対する考え方が変わった 他多数**

受講料 11,000円 **ネット配信サービス加入者は半額での受講が可能です！！**

受講対象 全ての介護従事者（先着60名）

研修会場 国労大阪会館 大阪市北区錦町2-2 天満駅より徒歩5分

申込方法 下記FAXおよび電話にて受け付け

主催 お茶の水ケアサービス学院 お問い合わせ TEL03-3863-4000 FAX03-3863-4006

**ファックス 03-3863-4006**

お名前	フリガナ	役職	ネット配信の加入の有無	有・無
		事業所名		
住所	(〒 - ) (事業所・自宅)			
TEL		FAX	e-mail	

注意：お申し込み後（申込日を1日目とします）、7日目以降のキャンセルについては、お振込前でも受講料の半額がかかります。尚、申込日に拘らず10/14以降のキャンセルについては全額のキャンセル料がかかりますのでご注意ください。 ※キャンセルのご連絡がない場合は、キャンセル扱いにはなりませんのでご注意ください。